



VILLA BOTTONA

Est. 2016

www.villabottona.it



LA QUERCIA ROSÉ

UVAGGIO:

Corvina, Molinara.

VIGNETO:

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono allevate a pergola. Il terreno è di tipo morenico situato nell'ansa sud del Lago di Garda.

VENDEMMIA:

A mano, nella prima metà di Settembre.

VINIFICAZIONE DEL VINO BASE:

Parziale macerazione a freddo sulle bucce, con successiva pressatura. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo ed inoculato con lieviti selezionati. Per accentuare gli aromi varietali la temperatura di fermentazione non supera i 18°C.

MATURAZIONE:

Il vino viene conservato sui propri lieviti per circa 6 mesi, con agitazioni periodica delle fecce fini.

RIFERMENTAZIONE:

Il vino base viene aggiunto di zuccheri e lieviti e fatto rifermentare in recipienti di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa fior di pesco, con profumi spiccati che ricordano le uve di origine e gli aromi fruttati. Al palato presenta una piacevole acidità bilanciata ottimamente da una gradevole sapidità e morbidezza.

ABBINAMENTI:

Perfetto come aperitivo, si accompagna con antipasti, primi piatti leggeri, pizza, pesce d'acqua dolce e sushi.

COME SERVIRLO:

Temperatura di servizio 5-8° C.